

# Varkenslende met papajasalade & yuzu ponzu

totale tijd **20 min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**1.670 kJ / 400 kcal**

Vetten: **20 g** Eiwitten: **32 g**  
Koolhydraten: **12 g**

## INGREDIËNTEN

2 porties

**240 g** varkenshaas, in plakjes  
**60 g** brie  
**200 g** papaja  
**60 g** rucola  
**40 ml** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**240 g** varkenshaas, in plakjes gesneden - **60 g** brie  
Klop de plakjes varkenshaas plat, leg er wat brie op, vouw ze dicht tot een zakje en zet ze vast met tandenstokers.

### Stap 2

Grill de varkenshaaspakketjes 3-4 minuten aan elke kant op een barbecue of grillpan.

### Stap 3

**200 g** papaja - **60 g** rucola - **40 ml** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap  
Snijd de papaja in blokjes en meng deze met de rucola. Besprenkel de salade met de Kikkoman Yuzu Ponzu. Serveer de varkensvleespakketjes op de salade.